

ケーキ



具入れブザー(ピッ)の間に粉を落とし、
具入れのあと、**スタート/とりけし** キー
を押して再スタート

できあがり
メロディー



準備

1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる (材料の分量は各レシピを参照してください。)

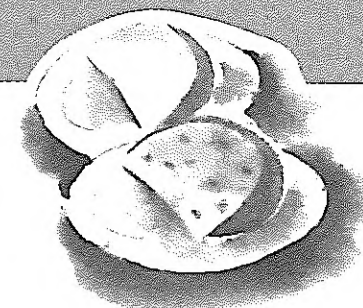
- ① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、バターは湯せんで溶かして、必ず冷ましておきます。
- ② 卵、牛乳、基本材料、追加材料の順に入れます。
(液体のものから先に入れてください。粉落としが楽になります。)

2～3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

- ① **ケーキ** キーを押す、ケーキコースを選びます。ケーキランプが点滅します。
●このとき時間は表示されません。
※タイマーは使えません。
- ② **焼き色** キーを押す「ふつ」・「うすい」どちらかを選びます。
- ③ **スタート/とりけし** キーを押します。
●粉合わせを5分間行います。
(このとき粉合わせの残り時間を点滅表示します。)
●スタート5分後にブザーが鳴ったらふたを開けてパンケースの内側についた粉をゴムヘラなどで、底の方までしっかりと落とします。
- ④ 粉落とし、具入れが終わったら **スタート/とりけし** キーを押して再スタートします。
(押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。) できあがりは焼き色(ふつ) 1時間35分(うすい) 1時間25分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)
※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

5～7までの手順は、食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。



つくり方：パンケースに、卵・牛乳+基本材料+追加材料の順に入れ、
ケーキコースでつくります。
約5分後ブザーが鳴ったら粉を底の方までしっかり落とします。
※具入りの場合は、具入りの材料を加えます。ふたを閉め、
もう一度**スタート/とりけし** キーを押します。
●卵はときほぐしたものを使用してください。
●できあがり後、熱いうちは形がくずれやすいため、よく冷ましてから切ってお召し上がりください。

メニュー名	卵・牛乳	基本材料	追加材料	具入り
バターケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…35mL	薄力粉…180g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…100g 砂糖…100g 塩…1.7g(小1/2)	マーマレード…60g バニラエッセンス…1g(小1/2)	松の実 (粗くきざむ)…35g
アップル レーズンケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…70g 砂糖…60g 塩…1.3g(小1/4)	シナモン…小1 バニラエッセンス…1g(小1/2)	りんご(紅玉または国光) …100g ※注1 干しぶどう(みじん切り) …30g

※注1：りんごは皮をむいてへたを取り、細かく切ります。

チョコレート ケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…150g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…50g 砂糖…130g	ココア…45g バニラエッセンス…1g(小1/2)	アーモンドスライス…30g 干しぶるん…50g ※注2
---------------	------------------------	--	------------------------------	--------------------------------

※注2：干しぶるんはみじん切りにして薄力粉大1(分量外)をまぶしておきます。

シナモン フルーツケーキ	卵…150g(中3個)	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…80g 砂糖…125g	シナモン…小1 3/4 バニラエッセンス…1g(小1/2) レモン汁…5mL(小1)	ドライフルーツ ※注3 干しぶどう…80g チェリー…30g アーモンド…10g
-----------------	-------------	--	--	---

※注3：ドライフルーツはみじん切りにして薄力粉大1(分量外)をまぶしておきます。

バナナナッツ ケーキ	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…190g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…80g 砂糖…100g	バナナ…100g (つぶしておく) サワークリーム…50g バニラエッセンス…1g(小1/2)	くるみ(砕いておく) …40g
---------------	------------------------	--	--	--------------------

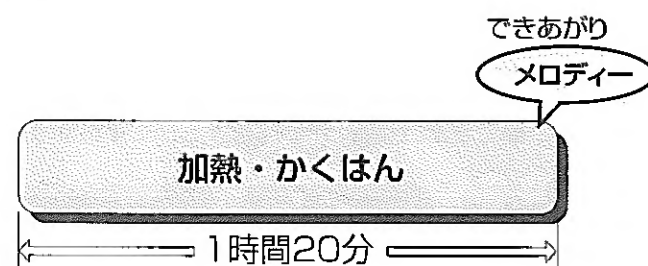
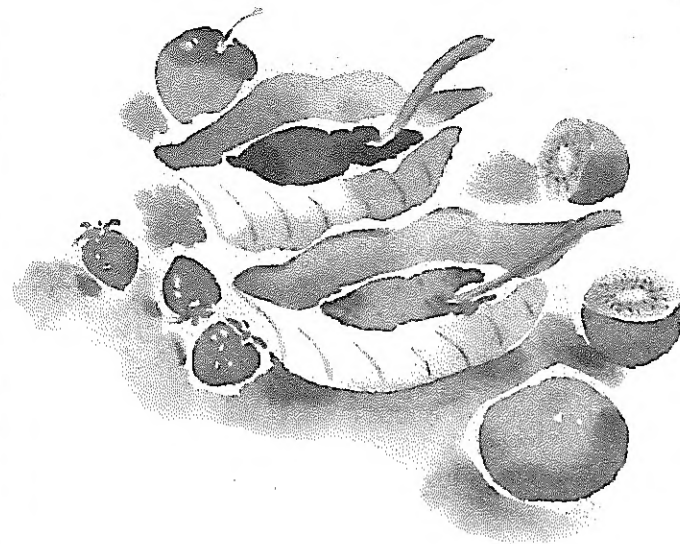
チーズのケーキ ※ベークドチーズ ケーキのように はなりません。	卵…100g(中2個) 牛乳…50mL	薄力粉…170g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…70g 砂糖…80g 塩…1.3g(小1/4)	クリームチーズ…100g (室温にして、 なめらかにする)	パルメザンチーズ(粉) …20g プロセスチーズ (細かく刻む)…30g
---	------------------------	---	-------------------------------------	---

ソーダブレッド	卵…100g(中2個) 牛乳…120mL	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 重曹…1.5g(小1/2) 砂糖…16g(大2) 塩…2.5g(小1/2)	なし	干しぶどう(みじん切り) …65g (ラム酒漬けのものを使うと、 いっそう風味がよくなります)
---------	-------------------------	--	----	--

コーンミール ブレッド	卵…100g(中2個) 牛乳…200mL	薄力粉…100g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…45g 砂糖…30g 塩…2.5g(小1/2)	コーンミール…120g	なし
----------------	-------------------------	---	-------------	----

ポテトブレッド	卵…100g(中2個) 牛乳…90mL	薄力粉…200g ベーキングパウダー…10g(大1) 溶かしバター…30g 砂糖…16g(大2) 塩…1.7g(小1/2)	マッシュポテト…100g (じゃがいもをゆでて、 つぶしたもの) 粗びき黒こしょう…小1/4	なし
---------	------------------------	---	---	----

ジャム



1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる (材料の分量は各レシピを参照してください。)

2～3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

- ① **ジャム** キーを押し、ジャムコースを選びます。
ジャムランプが点滅します。
1:20が表示されます。
※タイマーは使えません。

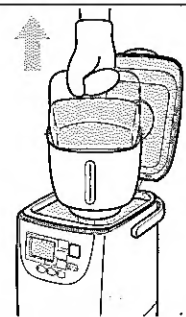


- ② **スタート/とりけし** キーを押します。
できあがり後は1時間20分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)
※調理中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

※途中で調理を中止する場合は
スタート/とりけし キーを少し長めに押し
てください。

5 パンケースを取り出す

できあがるとメロディーが鳴り、
できあがりが表示されます。
スタート/とりけし キーを押し、
ふたを開けてミトンやふきん
などを使って取り出します。

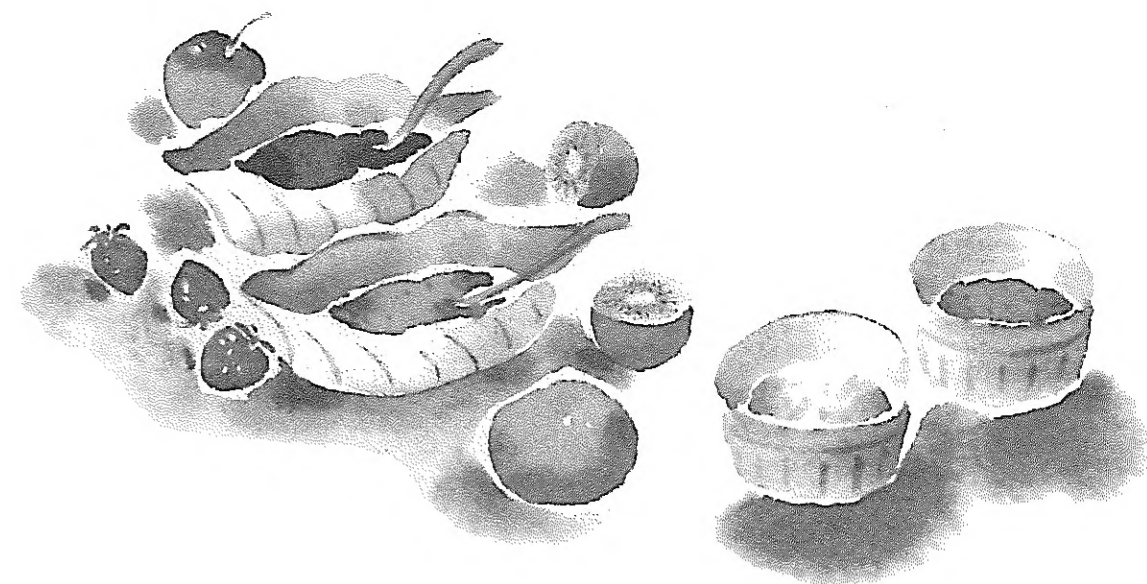


6 ジャムを取り出す

できあがったジャムをゴムヘラなどでていねい
に取り出してください。

7 使用後は

差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。



つくり方：パンケースに、材料+砂糖+レモン汁+追加材料の順に入れ、ジャムコースでつくります。

メニュー名	材料	砂糖	レモン汁	追加材料
いちごジャム	いちご…1パック(正味300g) ※いちごは洗って水けをよく切り、ヘタを取って2～4個に切り、軽くつぶしておきます。	+	+	なし
りんごジャム	りんご(紅玉または国光) …中2個(正味300g) ※りんごは洗って水けをよく切り、皮をむいてヘタを取って半分は2～3mmの厚さのいちよう切り、半分はすりおろしておきます。	+	レモン汁…大1	なし
オレンジマーマレード	オレンジ…中3個(正味300g) ※オレンジは洗って水けをよく切り、皮は千切りにしてゆでて、ゆで汁をすてます。これを3回行います。実は袋から取って2～3つにほぐします。	砂糖…120g	+	ブランデー(またはラム酒)…小2
キウイジャム	キウイ…中4個(正味300g) ※キウイは洗って水けをよく切り、皮をむいて2～3mmの厚さのいちよう切りにして軽くつぶしておきます。	+	レモン汁…大½	なし
ブルーベリージャム	ブルーベリー…300g ※注1 ※軽くつぶしておきます。	+	+	なし

※注1：シロップ漬けなどを使う場合は、汁けをきり、砂糖を90gにして水を35mL加えます。

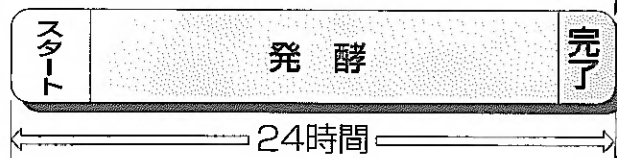
ONE POINT ADVICE

- 一度に作れるジャムの量は、コップ1杯分ぐらいです。手作りジャムは日持ちしないので、おいしいうちに食べきるには、ちょうどこのぐらいの量が適当です。また、保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れてください。1週間ぐらいは日持ちします。
- ジャムはやわらかめに仕上げていますが、さらにとろみをつけたい場合はペクチンを約5g加えてセットしてください。
- ※ペクチンは、果物に含まれる糖分の一種で、ジャムをつくるときにゼリー状にする働きがあります。

天然酵母 生種つくり

天然酵母パンに使う「生種つくり」を行います。

できあがり
メロディー

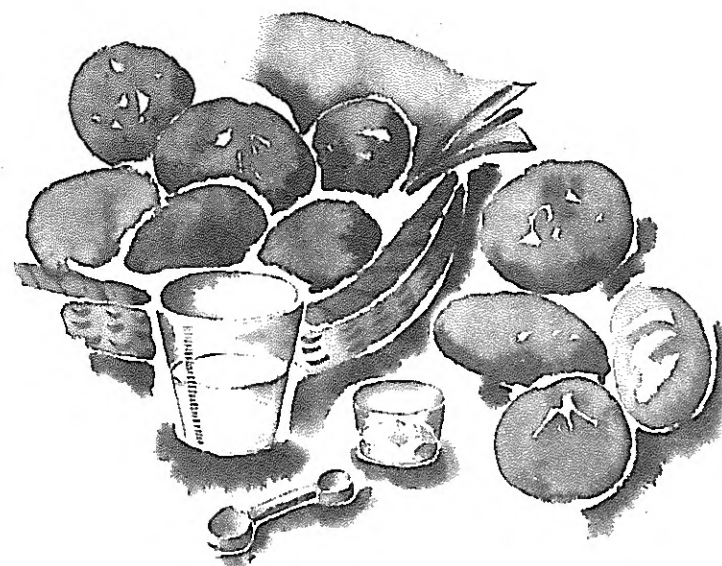


材料(1回量)

	最大 (パン作り4~5回分)	最小 (パン作り3回分)
元種	大スプーン5 (50g)	大スプーン3 (30g)
約30℃の水	100mL	60mL

アドバイス・メモ

- 室温が約30℃以上で生種つくりをすると、発酵しすぎて、生種がうまくできないことがあります。
- 約30℃(20~40℃)の水を使ってください。
(水温が高すぎたり、低すぎたりすると生種がうまくできないことがあります。)



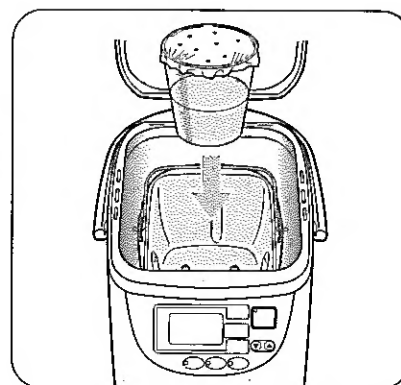
準備

1 材料を容器(計量カップ)に入れ、ラップをする

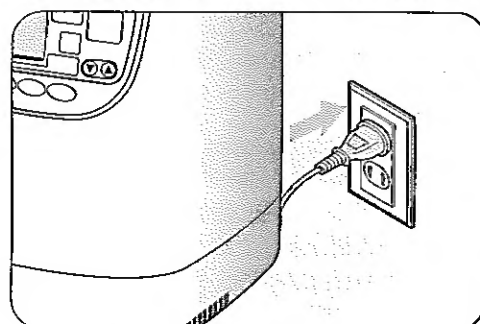
- 1 約30℃の水を入れます。
- 2 元種を入れて充分かき混ぜます。
- 3 容器にラップをする。
※ラップはかき混ぜる程度にするか、上面につまようじなどで数ヶ所穴を開けます。密閉すると、うまく発酵しないことがあります。
※容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくできません。

2 本体にパンケースをセットし、容器を入れ、ふたを閉める

※ハネは取り付けしないでください。

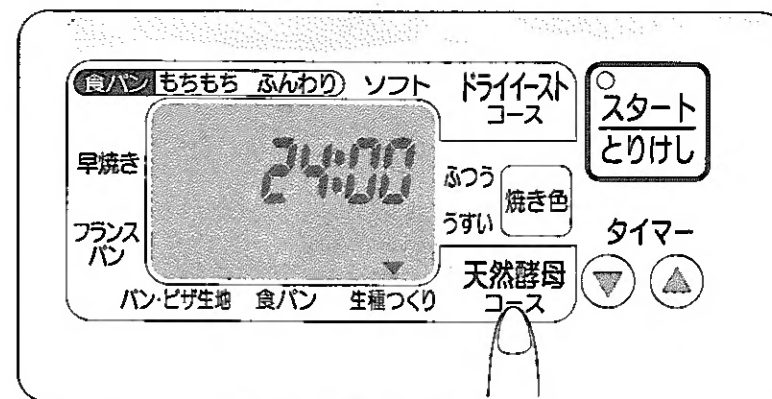


3 通電する 差込みプラグを差し込む



生種をつくる

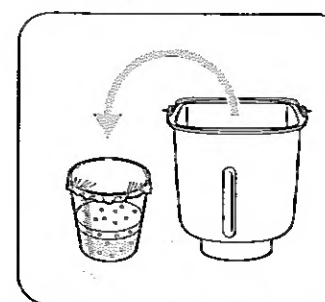
- 1 天然酵母コース キーを押して
▼マークを「生種つくり」に合わせる



- 2 スタートとりけし キーを押して
スタートさせる

容器を取り出す

- 3 できあがりメロディーが鳴ったら
スタートとりけし キーを押して
容器(計量カップ)を取り出す



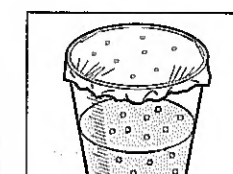
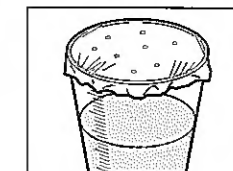
こんなとき

- 庫内高温を示し、スタートできないとき(→52ページ)
- 容器を取り出し忘れたとき
→2~3時間以内なら、すぐに冷蔵庫に入れてください。

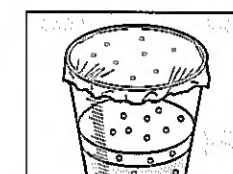
- 4 使用後は
差込みプラグを抜く

生種メモ

■生種の状態(スタート→完了)



15~20時間後、発酵により量が増えることがあります。
※増え方や、増える時間帯は元種のロットなどにより異なります。



うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

■生種の扱いについて

生種は、肉・魚など生ものと同じで高温や雑菌に弱く、保存方法も限られています。生種の発酵力が弱くならないように、次のことに注意してください。

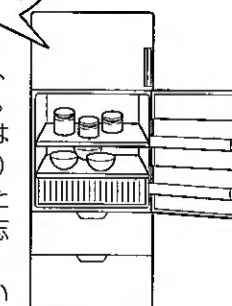
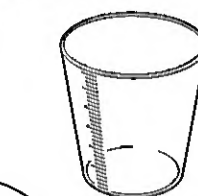
容器(計量カップ)

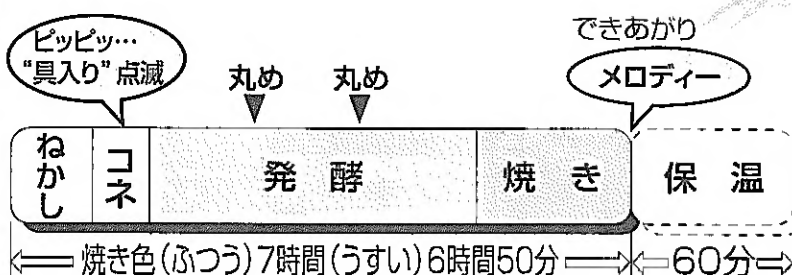
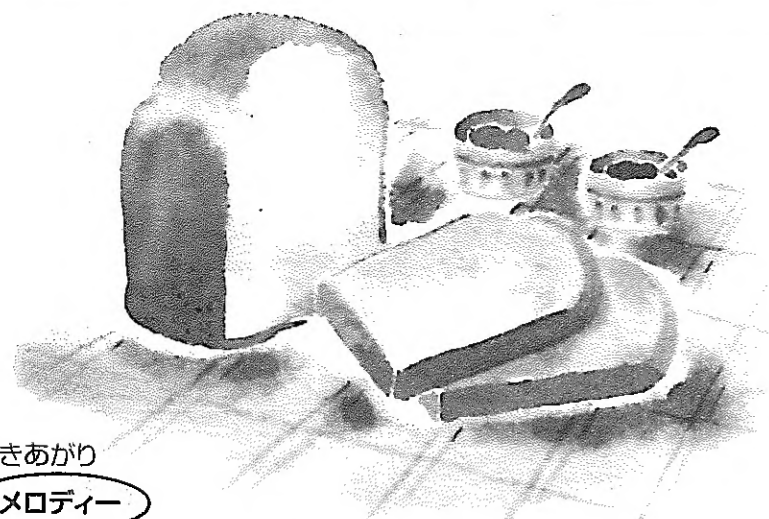
生種つくり専用とし、清潔にしておく。

保存

冷凍はダメ

- 必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内で使う。
(冷凍・常温保存はしないでください。)
- ※生種つくりをしたあとの取り出し忘れにも注意する。
- 新しい生種と古い生種を混ぜない。





アドバイス・メモ

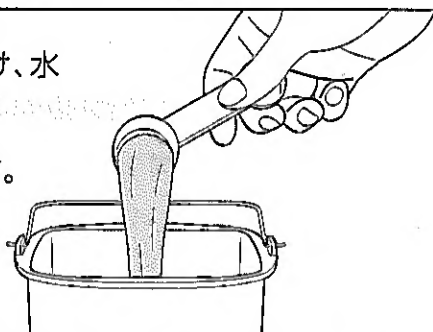
- 生種は全体をかき混ぜてから計量してください。
- 室温が5～30℃の範囲で調理してください。
- 夏場など室温が高いときは、冷水(5℃)を使用し、できるだけタイマー調理はしないでください。

準備・パンを焼く

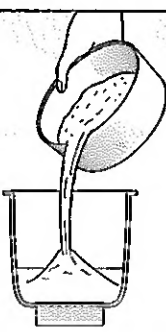
1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる
(材料の分量は各レシピを参照してください。)

① ハネを取りつけ、水を入れます。

② 生種を入れます。



③ 粉などの材料を入れます。

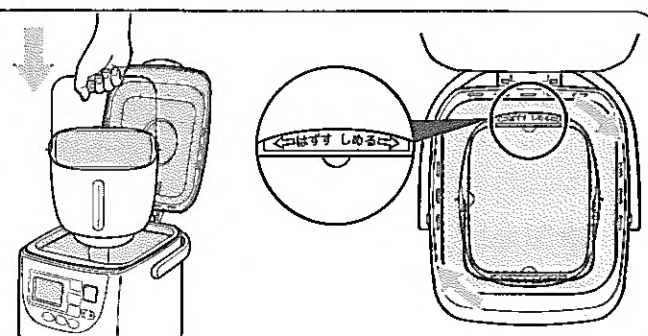


2 パンケースを入れ、ふたを閉める

① パンケースを庫内中央に入れます。

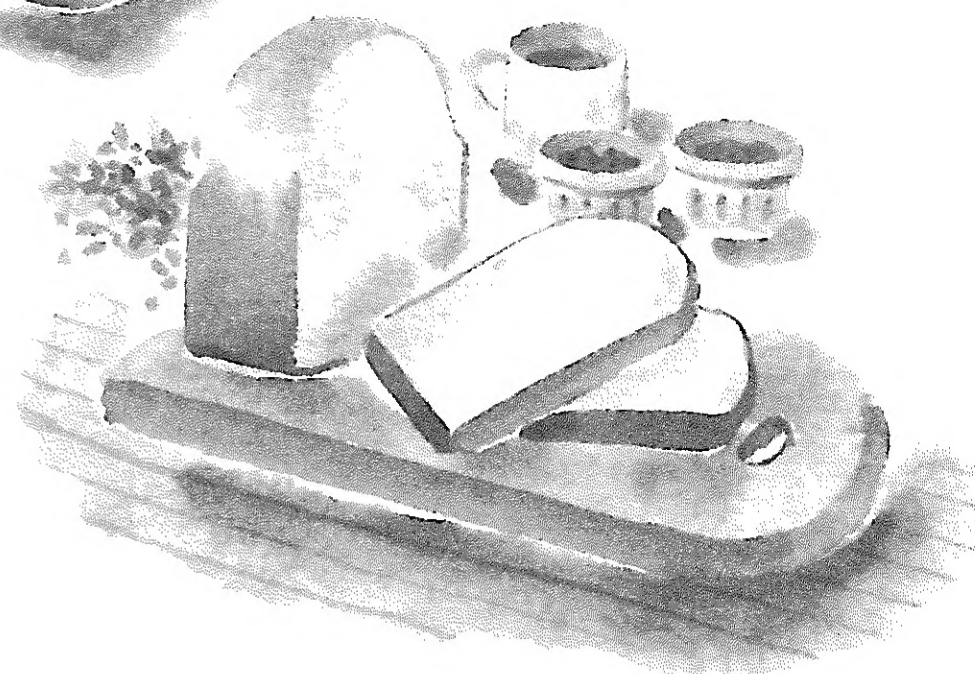
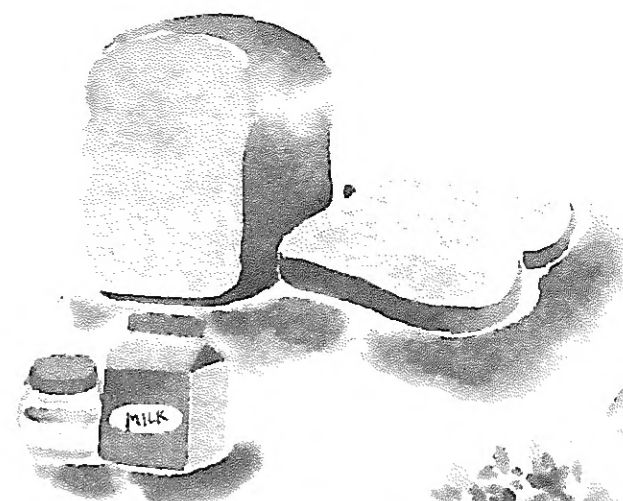
② パンケースを「しめる」の方向に回し、セットします。

③ ハンドルを倒し、ふたを閉めます。



3 通電する

差込みプラグをコンセントに確実に差し込みます。



4 スタートさせる

① 天然酵母コース キーを押し、コースを選びます。

天然酵母
コース

※「食パン」コースのみタイマーが使えます。(7ページ参照)

② 焼き色 キーを押し「ふつう」・「うすい」どちらかを選びます。

ふつう
うすい
焼き色

③ スタート/とりけし キーを押します。
メロディーが鳴り調理中が点灯し、ねかし工程のあと、コネがスタートします。
スタートランプが点灯します。
※ねかし工程ではハネは回りません。
できあがり焼き色(ふつう) 7時間後(うすい) 6時間50分後です。
(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。
※途中で調理を中止する場合は「スタート/とりけし」キーを少し長めに押してください。

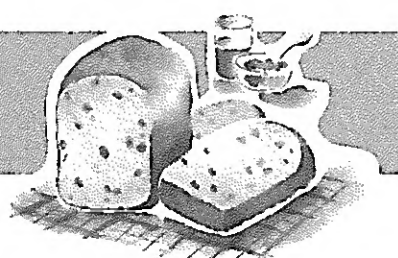
5～7までの手順は、ドライイースト食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。



つくり方：パンケースに、水+生種+基本材料+追加材料の順に入れ、天然酵母食パンコースでつくります。

メニュー名	水	生種	基本材料	追加材料
●基本メニュー				
天然酵母食パン	水… 200mL	生種… 約26g(大2)	強力粉 ……300g 砂糖 ……16g(大2) 塩 ……5g(小1)	なし
※パンミックスでつくるときは…… 基本材料をパンミックス(1斤用)1袋(330g)にしてください。				
●穀物で繊維たっぷり				
全粒粉パン	水… 200mL	生種… 約26g(大2)	強力粉 ……270g 砂糖 ……16g(大2) 塩 ……5g(小1)	全粒粉…30g
ライ麦パン				ライ麦粉…30g

天然酵母 食パンコース (具入り)



※具入りの場合、タイマーは使えません。

つくり方：具入り以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、天然酵母食パンコースでつくります。
約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。
※具入りの材料を一度に入れると、とび出すことがありますのでご注意ください。

メニュー名	水	生種	基本材料	具入り
ぶどうパン				干しぶどう …70g
くるみパン	水… 200mL			くるみ (砕いたもの) …50g
ごまパン		生種… 約26g(大2)	強力粉 ……300g 砂糖 ……16g(大2) 塩 ……5g(小1)	黒ごま …大1
オレンジパン	水…100mL オレンジジュース (100%)…100mL			オレンジピール (みじん切り) …20g



1～3までの手順は、食パンコース(42ページ)をご覧ください。

4 スタートさせる

① 天然酵母コースのキーを押し、「パン・ピザ生地」を選びます。
4:00が表示されます。
※焼き色キーとタイマーは使えません。

天然酵母
コース

② スタート/とりけし キーを押します。
メロディーが鳴り調理中を表示し、ねかし工程のあと、コネがスタートします。
※ねかし工程ではハネは回りません。
できあがりは4時間後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

早焼き

フランス
パン

パン・ピザ生地 食パン 生種つくり

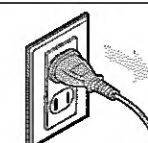
※途中で調理を中止する場合は
スタート/とりけし キーを少し長めに押してください。

5 パンケースを取り出す

できあがるとメロディーが鳴り、できあがりが表示されます。スタート/とりけし キーを押し、ふたを開けて取り出します。

7 使用後は

差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。



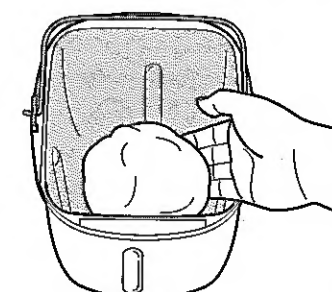
8 生地の成形から焼き上げまで

お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

6 生地を取り出す

あらかじめ粉をふったこね板を用意しておき、パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出します。

※生地は底のほうからていねいに持ち上げて取り出してください。
※ハネが生地についてくることありますので、取り出してください。





つくり方：パンケースに、水+生種+基本材料+追加材料の順に入れ、天然酵母パン・ピザ生地コースでつくります。
※生地ができあがったあとの詳しいつくり方は、ドライーストコースの各ページを参照してください。

メニュー名	水	生種	基本材料	追加材料
●パン生地				
バターロール (約14個分) ※つくり方P.21参照	牛乳…100mL 卵…50g(中1個)	生種… 約26g(大2)	強力粉 …300g 砂糖 …24g(大3) 塩 …3.3g(小 $\frac{2}{3}$) バター …60g	なし
フランスパン風 バリエ (約8個分) ※つくり方P.24参照	水…170mL		強力粉 …230g 薄力粉 …60g 塩 …3.3g(小 $\frac{2}{3}$)	レモン汁 …3mL(小 $\frac{1}{2}$ 強)
クロワッサン (約12個分) ※つくり方P.25参照	水…110mL 卵…50g(中1個)		強力粉 …280g 砂糖 …30g スキムミルク…12g(大2) 塩 …3.3g(小 $\frac{2}{3}$) バター …30g	なし
全粒粉パンズ (約10個分) ※つくり方P.27参照	水…170mL		強力粉 …200g 砂糖 …16g(大2) スキムミルク…6g(大1) 塩 …3.3g(小 $\frac{2}{3}$) バター …30g	全粒粉…90g
●ピザ生地				
ピザ生地 (ヘビータイプ) 直径約20cm3枚分 ※つくり方P.29参照	水…165mL	生種… 約26g(大2)	強力粉 …240g 薄力粉 …40g 砂糖 …8g(大1) 塩 …5g(小1)	ショートニング …12g
ピザ生地 (クリスピータイプ) 直径約20cm4枚分 ※つくり方P.29参照	水…130mL		強力粉 …200g 薄力粉 …80g 塩 …1.2g(小 $\frac{1}{4}$)	オリーブ油 …24g(大2)

※お手入れをされるときは、差込みプラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
※お手入れは、使用するたびに、使用後は早目に行ってください。

本体・ふた

●かたく絞ったふきんでふき取る

※水につけたり、かけたりしないでください。(故障の原因になります。)

※ふたは、はずせますが、丸洗いはしないでください。(内部に水がたまり、異臭やパンがうまくできない原因になります。)

※庫内に落ちたカスなどは早目にふき取ってください。

パンケース

① 水または、ぬるま湯を入れてハネについた生地をふやかし、ハネをはずす

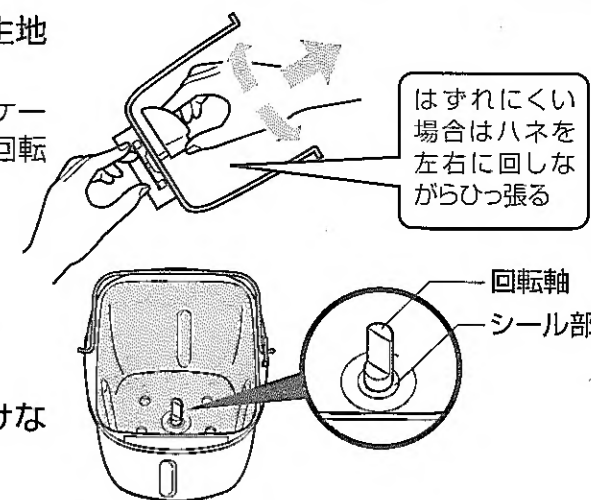
※パンケースに水を入れたまま放置したりパンケースごと水につけないでください。(腐食したり回転軸が回らなくなることがあります。)

② 台所用洗剤を浸したスポンジで洗う

※下部は水の中につけないでください。

汚れは固く絞ったふきんでふき取ってください。(サビや故障の原因となります。)

③ 回転軸についたカスをシール部に傷をつけないようスポンジで洗う



ハネ

●スポンジなどで洗う

※穴にカスがつまったら、水または湯につけてから割りばしなどで取り除き、柔らかい歯ブラシなどで洗ってください。

※お手入れ後は、くささないようパンケースに取りつけておいてください。



容器(計量カップ)

●スポンジなどで洗う

生種つくりの失敗を防ぐために

●生種つくりの容器は使用するたびに洗ってください。
●生種が残りやすい隅々は、ていねいに洗ってください。→生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種つくりがうまくできません。

雑菌が繁殖してしまった場合

- ① 薄めた台所用塩素系漂白剤につける
- ② よくすすぐ

パンケース・ハネのフッ素加工について

■フッ素加工面をいためないために

●金属へら、ナイフ、フォークなどの固いものは使わないでください。

●みがき粉、たわし、スポンジのナイロン面、金属製のものを使わないでください。

●ご使用ごとにお手入れしてください。

※お使いいただいているうちに、水分や蒸気的作用により多少色むらが表われることがありますが、使うときの便利さや、パンの焼き上がりには影響ありませんので、そのままご使用ください。

注意

●ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし、化学ぞうきんは使わないでください。

(本体やパンケースなどを傷つける原因になります。)

●食器洗浄機や食器乾燥機は使わないでください。

(故障や変形、変色の原因になります。)



保存するときは

●ふたは、必ず閉めてください。また、ふたの上に物をのせないでください。

●パンケース、ハネを十分に乾燥させてください。



できあがりについて

Q1 食パンの外の皮がかたいように思うのですが？

A1 菌ごたえのあるかたさのパンが焼き上がるようにしています。人肌程度に冷めてから、ビニール袋に入れておくとやわらかくなります。
※皮がやわらかく焼けるソフト食パンコースもおためしください。

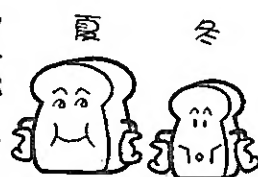
Q2 パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？

A2 パンはとてもデリケートです。同じように焼いても膨らみ方や焼き色が多少違ってきます。室温や材料の配合・質・温度・タイマーの設定時間にも影響をうけます。



Q3 パンの仕上がりが、時期によって変化するの？

A3 夏場は、膨らみすぎたり中央部が陥没したパンになる可能性があります。また、冬場は、膨らみの悪いパンになる可能性があります。水の温度を20℃程度にすると改善される場合があります。



Q4 パンの角に小麦粉がついているのは？

A4 パンケースの角に少し小麦粉が混ざらないで残る場合があります。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてお召し上がりください。



Q5 ケーキコースでつくったケーキの角に小麦粉などがついているのは？

A5 ケーキコースで材料を入れる際には必ず手順どおりに入れてください。また、具入れ・粉落としのブザーが鳴ったら必ず、ゴムヘラなどで周囲に残った小麦粉などを十分に落としてください。

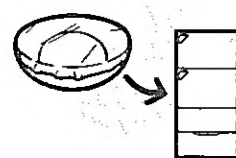


Q6 生地づくりの時ベタベタして扱いにくいときは？

A6 室温や水温などの状況により、生地がややべたつくことがあります。この場合は冷水を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。

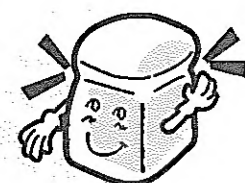
Q7 クロワッサンがうまくできないのですが？

A7 生地が冷えていないとバターがうまく折り込めず、きれいな層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてください。



Q8 パンの上部がさけたようになるのは？

A8 見た目には良くない場合がありますがふくらとカマ伸びしたパンができたときにこのような状態になることがあります。



材料について

Q9 卵を入れたパンはできますか？

A9 できます。卵の量だけ水を減らすとつくることができます。計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。腐敗防止のため、タイマーは使わないでください。

Q10 国産小麦でつくった小麦粉でパンをつくりたいのですか？

A10 パンづくりには、タンパク質(グルテン)量の多い強力粉が適しています。国産小麦の強力粉はグルテン量が少なめのもが多く、銘柄や収穫時期によってもグルテン量が異なるため、パンの膨らみ方に差がでます。

Q11 自家製の天然酵母は使えますか？

A11 発酵力が不安定になりがちでうまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

Q12 天然酵母パン種や生種の保存方法は？

A12 **天然酵母パン種** 高温に弱いので、しっかり密封して冷蔵庫で保存し、賞味期限までに使ってください。
生種 容器に入れたままラップをして冷蔵庫で保存し、1週間以内で使い切ってください。

その他

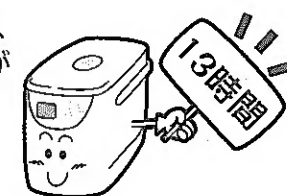
Q13 一般のパンづくりの本の分量でつくれるのでしょうか？

A13 この「お料理ノート」に記載の分量は、このホームベーカリーに適した分量なので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。なるべく「お料理ノート」どおりにしてください。



Q14 なぜ13時間以上のタイマーがセットできないのですか？

A14 あまり長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンのできあがりが悪くなる場合があります。



Q15 パンのおいが気になるのですか？

A15 ドライイーストが多すぎたり古い小麦粉やにおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなる場合があります。新鮮な材料、きれいな水をお使いください。



●上手におつきあいいただくために
 こんなパンが焼けたときは

パンの状態		原因
焼き色	パンの焼き色が濃い	<ul style="list-style-type: none"> ●砂糖の量が多すぎませんか。砂糖または糖分のある材料を減らしてみてください。(レーズンやドライフルーツなど) ●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか。焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。※焼き色(うすい)もおためしください。
	側面が大きくへこんでいる	<ul style="list-style-type: none"> ●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか。焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。
膨らみ	全体が白くダンゴ状になっている	<ul style="list-style-type: none"> ●ドライイーストを入れ忘れませんでしたか。 ●途中で停電しませんでしたか。
	生地全体に粉がついている	<ul style="list-style-type: none"> ●ハネをつけ忘れていませんか。 ●ハネがしっかりと取りつけられずに、浮いていませんか。
膨らみ	高さが低い	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が少なすぎませんか。 ●粉の量が少なくありませんか。 ●強力粉を使っていますか。強力粉のかわりに全粒粉やライ麦粉などを使いますと、高さの低いパンや重たいパンになります。 ●粉が古くないですか。 ●ドライイーストの量が少なすぎませんか。 ●ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか。 ●ドライイーストは古くないですか。 ●生種の量が少なすぎませんか。 ●生種は古くないですか。
	上部が凸凹になっている 形が悪い	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が少なすぎませんか。 ●粉の量が多くありませんか。(ただし、丸め時に生地がかたよって形がいびつになることがあります。)

パンの状態		原因
膨らみ	膨らみすぎている 生地のキメが粗い 上部がマッシュルームのような形になっている	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が多すぎませんか。 ●ドライイーストの量が多すぎませんか。 ●生種の量が多すぎませんか。 ●生地の量が多すぎませんか。 ●塩を省きませんでしたか。 ●砂糖を入れすぎていませんか。 ●材料が温かかったり室温が高くありませんか。材料は冷やしたものを、また水は冷水を使ってください。 <p>標高1,000mを超える地域では、膨らみすぎる場合があります。</p>
	外側は焼けているが 上部が大きくくぼんでいる	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が多すぎませんか。 ●粉の量が少なすぎませんか。 ●強力粉を使っていますか。 ●粉が古くないですか。 ●ドライイーストが多すぎませんか。 ●ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか。 ●ドライイーストは古くないですか。 ●生種が多すぎませんか。 ●生種は古くないですか。 ●材料が温かかったり室温が高くありませんか。材料は冷やしたものを、また水は冷水を使ってください。
くぼみ	上部が白くフニャフニャでくぼんでいる	<ul style="list-style-type: none"> ●生地の量が多すぎませんか。決められた容量を超えていませんか。
	重いパンになっている キメがつまっている	<ul style="list-style-type: none"> ●水の量が少なすぎませんか。 ●粉の量が多すぎませんか。 ●ドライイースト、生種の量はレシピどおりですか。 ●全粒粉のライ麦を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を余分に入れすぎたりしていませんか。全粒粉などを半分減らして、かわりに強力粉を入れてみてください。
その他	切ったパンの表面がダンゴ状になっている	<ul style="list-style-type: none"> ●パンを人肌程度まで冷ましてから切りましたか。

「故障かな?」と思ったら

仕様・アフターサービス・お客様ご相談窓口

症状

原因

キー操作ができない

●差し込みプラグが抜けていませんか?
→差し込みプラグをコンセントに差し込んでください。

スタート/とりけし キーを押すと

ピーツとブザーが鳴り
「庫内高温」を表示する

●連続使用で庫内が高温(40℃以上)になっていませんか?
→ふたを開けて、庫内を十分に冷やしてください。

動かない(コネない)

●「ねかし」表示時は、材料の温度調節のため、コネません。
→故障ではありません。

調理中に

「3:30」が点滅表示されている

●停電がありませんでしたか?
→新しい材料で作り直してください。

使用中やタイマー中に音がする

●生地のコネ時やまるめ時には「ウォン、ウォン」とモーターの回る音がします。
●コネ開始時は、ハネが間欠的に回転します。その際「カタカタ」と音がすることがあります。
→異常ではありません。

動作中にカタカタと大きな音がする

●パンケースがはずれていませんか?
→パンケースを正しくセットしてください。

蒸気口から、わずかに煙が出たり焦げくさい

●ヒーターの上や庫内に材料やパンくずなどがこぼれていませんか。
→故障ではありません。使用後は必ずお手入れしてください。(お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください。)

「E:01」と表示される

●温度センサーの故障です。
→お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

仕様

定 格 電 圧	交流100V
定 格 周 波 数	50/60Hz共用
消費電力	ヒーター 450W
	モーター 86/83W 50/60Hz
外形寸法(cm)	幅 約21.5×奥行 約28.5×高さ 約31
質 量	約5.6kg
タイマー	最長13時間(食パン・ソフト食パン・フランスパン)
粉(小麦粉)の容量	食パンもちもち 290g バターロール 300g
電 源 コード	約1.2m
温 度 ヒューズ	172℃
定 格 電 力	450W

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い
必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。
2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間
3. 修理をお申しつけされるとき
《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対に行わないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-fresco.com/>

お客様ご相談センター

0570-011874

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。